5 ☆

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SKM 550 EDS A1-04/11-V1
IAN: 66569

SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

Procesador de alimentos SKM 550 EDS A1
Robot da cucina

(ES) **Procesador de alimentos**
Instrucciones de uso

(PT) **Robot de cozinha**
Manual de instruções

(DE) (AT) (CH) **Küchenmaschine**
Bedienungsanleitung

(IT) (MT) **Robot da cucina**
Istruzioni per l'uso

(GB) (MT) **Food Processor**
Operating instructions

A
1
2

B

C

D
2
1

E
12
1
2
3
4
11
9
10
8
7
5
6

F
2
1

G
1
2

H
13
14
15
16
18
17

I

ÍNDICE PÁGINA

Indicaciones de seguridad	2
Uso conforme al previsto	2
Datos técnicos	3
Volumen de suministro	3
Descripción de aparatos	3
Primera puesta en funcionamiento	3
Posiciones de funcionamiento	4
Trabajar con el brazo amasador, la varilla para batir o la varilla para mezclar	4
Trabajar con el picador	5
Trabajar con el mezclador	6
Limpieza y cuidados	7
Solución de fallos	8
Evacuación	8
Garantía y servicio	9
Importador	9
Cantidades recomendadas	10

Lea atentamente este manual de instrucciones antes del primer uso y consérvelo para posteriores utilizaciones. Entréguelas en caso de traspasar el aparato a terceros.

PROCESADOR DE ALIMENTOS

Indicaciones de seguridad

⚠ ¡Riesgo de descarga eléctrica!

- Conecte y ponga el aparato en funcionamiento sólo siguiendo las indicaciones de la placa de características.
- Preste atención a que el cable de red no se moje ni humedezca cuando el aparato está fun cionando.
- Extienda el cable de red de modo que no se pueda aplastar o dañar de alguna forma. No deje colgar el cable de red desde la superficie de trabajo.
- En caso de que el cable de red o la clavija de red estén dañados, deberán ser sustituidos por personal cualificado o el servicio de asistencia técnica para prevenir posibles situaciones de peligro.
- Saque la clavija de red de la base de enchufe si no va utilizar el aparato, antes de limpiarlo y en caso de avería. No es suficiente con desconec tarlo, ya que mientras esté insertada la clavija de red en la base de enchufe sigue llegando tensión de red al aparato. Así se evita una cone xión involuntaria del mismo. ¡Después de un cor te de corriente el aparato se vuelve a poner en marcha!
- No accione el aparato sin ingredientes. ¡Peligro de sobrecalentamiento!
- No permita utilizar el aparato a personas (inclui dos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidos correctamente.
- Vigile a los niños para asegurarse de que no jue gan con el aparato.

Advertencia: Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.¡Peligro de descarga eléctrica!

⚠ ¡Peligro de lesiones!

- **Precaución:** ¡los discos raspadores y de corte, así como la cuchilla mezcladora están muy afila dos!
- ¡Proceda con cuidado al colocar, extraer y limpiar los discos raspadores o de corte y la cuchilla mezcladora!
- **Atención:** Mientras que el aparato esté en marcha, introduzca únicamente los ingredientes que vaya a utilizar en el bol para mezclar, el picador o en el mezclador.
- Nunca introduzca las manos u objetos extraños en el tubo de alimentación o en el mezclador, para evitar lesiones y daños en el aparato.
- Cambie los accesorios sólo una vez detenido el accionamiento.
- ¡El aparato continúa funcionando durante un poco de tiempo después de desconectarlo!
- No deje nunca el aparato sin vigilancia.

Uso conforme al previsto

Este aparato está previsto para la elaboración de alimentos en cantidades normales en el hogar y sólo para el uso privado en espacios cerrados y protegidos de la lluvia.
El aparato no está previsto para el uso profesional o industrial o para su funcionamiento al aire libre. Sólo se pueden utilizar en el aparato los accesorios originales.

Datos técnicos

Tensión de red:	220 240 V / 50 Hz
Consumo de potencia:	550 W
Capacidad máx. del bol para mezclar:	aprox. 3,8 l
Mezclador:	aprox. 1 l

Volumen de suministro

Procesador de alimentos
Bol para mezclar de acero inoxidable con tapa
Mezclador con tapa y embudo
Picador con compactador
Disco de corte reversible (grueso y fino)
Disco raspador reversible (grueso y medio)
Disco rallador (fino)
Brazo amasador con contenedor de masa
Varilla para batir
Varilla para mezclar
Soporte para accesorios
Material de montaje
Instrucciones de uso

ⓘ **Nota:** ¡En el estado de suministro se encuentra ya preinstalado en el aparato uno de los di scos de corte del procesador de alimentos!

Descripción de aparatos

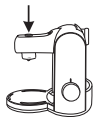
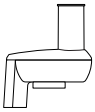
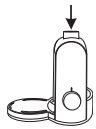
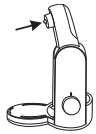
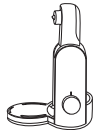
❶ Brazo amasador con contenedor de masa
❷ Varilla para mezclar
❸ Varilla para batir
❹ Mezclador con tapa y embudo
❺ Soporte para accesorios
❻ Bol para mezclar con tapa
❼ Picador
❽ Disco rallador
❾ Disco raspador reversible
❿ Eje impulsior del picador
⓫ Disco de corte reversible
⓬ Tapa con compactador para el picador
⓭ Tecla de liberación
⓮ Interruptor giratorio
⓯ Brazo basculante
⓰ Accionamiento
⓱ Cavidades para el bol para mezclar
⓲ Compartimento de recogida del cable

Primera puesta en funcionamiento

- Antes de la primera puesta en funcionamiento compruebe la integridad del volumen de suministro y si presenta posibles daños visibles.
- Retirar todos los materiales de embalaje y pegatinas del aparato.
- Limpie antes del primer uso todas las piezas del aparato, tal como se describe en el apartado "Limpieza y cuidados“.
- Coloque el aparato sobre una base lisa y limpia.
- Fije el aparato a la base con las cuatro ventosas.
- Retire el cable de alimentación del comparti miento del cable ⓲.
- Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.

Posiciones de funcionamiento

Atención: Ponga el aparato en funcionamiento una vez haya colocado los accesorios como se indica en esta tabla y lo haya ajustado a la posición de fun cionamiento. Nunca ponga el aparato en funciona miento sin ingredientes.

Posición		Accesorios
1		
2		
3		
4		Colocar el bol para mezclar Colocar el brazo amasador, la varilla para batir y la varilla para mezclar
5		Añadir cantidades grandes de alimentos

Trabajar con el brazo amasador, la varilla para batir o la varilla para mezclar

ⓘ **Indicación:** Sólo se debe utilizar el aparato si se han protegido los orificios de accionamiento que no se vayan a utilizar con las tapas de pro tección.

Proceda de la siguiente manera para preparar el aparato para el funcionamiento con el brazo amasa dor ❶, la varilla para batir ❸ o la varilla para mez clar ❷:

- Pulse la tecla de liberación ⓭ y lleve el brazo basculante ⓯ a la posición de funcionamiento 4 (véase capítulo „Posiciones de funcionamiento“) (imagen Ⓐ).
- Coloque el bol para mezclar ❻. La base del bol para mezclar ❻ debe introducirse en las cavidades ⓱ del aparato.
- Pulse la tecla de liberación ⓭ y lleve el brazo basculante ⓯ a la posición de funcionamiento 1 (véase capítulo „Posiciones de funcionamien to“) (imagen Ⓐ).
- Coloque el interruptor giratorio ⓮ en P y man téngalo en este punto hasta que el accionamien to ⓰ permanezca en la posición de parada (imagen Ⓑ). Si el accionamiento no se mueve, se habrá alcanzado la posición de parada.
- Pulse la tecla de liberación ⓭ y lleve el brazo basculante ⓯ a la posición de funcionamiento 4 (véase capítulo „Posiciones de funcionamien to“) (imagen Ⓐ).
- Dependiendo de la tarea a realizar, introduzca el brazo amasador ❶, la varilla para batir ❸ o la varilla para mezclar ❷ en el accionamiento ⓰ hasta que encaje.

ⓘ **Indicación:** El brazo amasador ❶ está equi pado con un contenedor de masa. Gire el con tenedor de masa, hasta que el brazo amasa dor ❶ pueda encajar (imagen Ⓒ).

- Introduzca los ingredientes en el bol para mezclar ❻.

ⓘ **Indicación:** Tenga en cuenta que durante el proceso de amasado o mezclado en el bol para mezclar, la masa aumenta de tamaño y, debido al movimiento, será empujada hacia arriba. Observe la tabla del capítulo „Cantida des recomendadas“.

- Presione el botón de desbloqueo ⓭ y lleve el brazo basculante ⓯ hasta casi la posición de funcionamiento 1 (véase capítulo "Posiciones de funcionamiento") (figura Ⓐ), pero sin llegar a encajarlo.
- Ponga la tapa sobre el bol para mezclar ❻.
- Deje que el brazo basculante ⓯ recorra el último tramo hasta encajar en la posición de funciona miento 1 (véase capítulo "Posiciones de funciona miento"), de modo que la tapa repose con firmeza.
- Ajuste el interruptor giratorio ⓮ al nivel deseado.

⚠ ¡Peligro de lesiones por piezas giratorias!
No sujete nunca el bol para mezclar ❻ durante el funcionamiento.

¡Cambie los accesorios sólo una vez detenido el accionamiento ⓰! Después de la desconexión, el accionamiento ⓰ sigue funcionando durante cierto tiempo. Sólo se debe utilizar el aparato si se han protegido los orificios de accionamiento que no se vayan a utilizar con las tapas de protección. En caso de avería desconecte el aparato y desenchufe la clavija de red, para evitar una conexión no auto rizada del aparato.

Introducir ingredientes
- Conecte el aparato a través del interruptor gira torio ⓮.
- Coloque el interruptor giratorio ⓮ en P y man téngalo en este punto, hasta que el acciona miento ⓰ permanezca en esta posición (figura Ⓑ).
- Pulse el botón de desbloqueo ⓭ y levante un poco el brazo basculante ⓯.
- Retire la tapa.
- Pulse el botón de desbloqueo ⓭ y lleve el brazo basculante ⓯ a la posición de funcionamiento 5 (véase capítulo "Posiciones de funcionamiento").
- Introduzca los ingredientes.

Después del trabajo
- Conecte el aparato a través del interruptor gira torio ⓮.
- Coloque el interruptor giratorio ⓮ en P y man téngalo en este punto, hasta que el acciona miento ⓰ permanezca en esta posición (figura Ⓑ).
- Pulse el botón de desbloqueo ⓭ y levante un poco el brazo basculante ⓯.
- Retire la tapa.
- Pulse el botón de desbloqueo ⓭ y lleve el brazo basculante ⓯ a la posición de funcionamiento 4 (véase capítulo "Posiciones de funcionamiento").
- Retire los accesorios del accionamiento ⓰.
- Extraiga el bol para mezclar ❻.
- Limpie todas las piezas (véase capítulo "Limpieza y cuidados").

Trabajar con el picador

ⓘ **Indicación:** Asegúrese de que no se encuentre en el brazo basculante ⓯ el brazo amasador ❶, la varilla para batir ❸ ni la varilla para mez clar ❷.

Proceda de la siguiente manera para preparar el aparato para el funcionamiento con el picador ❼:
- Pulse el botón de desbloqueo ⓭ y lleve el brazo basculante ⓯ a la posición de funcionamiento 4 (véase capítulo "Posiciones de funcionamiento") (figura Ⓐ).
- Coloque el bol para mezclar ❻. La base del bol para mezclar ❻ debe introducirse en las cavidades ⓱ del aparato.
- Pulse el botón de desbloqueo ⓭ y lleve el brazo basculante ⓯ a la posición de funcionamiento 1 (véase capítulo "Posiciones de funcionamiento").
- Retire la tapa de protección del accionamiento para el picador ❼ (figura Ⓓ).

- Inserte el picador ❼ en la abertura del acciona miento (marca "punto" en el picador ❼ en la marca "flecha" en el brazo basculante ⓯) y gírelo en sentido horario hasta el tope (marca "candado" en el picador ❼ a la marca "flecha" en el brazo basculante ⓯).
- Coloque el eje motriz ❿.
- En función de la tarea, coloque el disco de corte ⓫, el raspador ❾ o el rallador ❽ en el eje motriz ❿ del picador ❼.
- Coloque la tapa con compactador ⓬ en el picador ❼ y bloquéela.
- Ajuste el interruptor giratorio ⓮ al nivel dese ado.

ⓘ **Indicación:** No presione demasiados ingre dientes en el picador ❼. Observe la tabla del capítulo „Cantidades recomendadas".

- Introduzca los ingredientes a través del tubo de alimentación con el compactador ⓬.

⚠ **¡Peligro de lesiones por piezas giratorias!**
Para evitar lesiones y daños en el aparato, no intro duzca nunca las manos u objetos extraños en el tubo de alimentación. Introduzca los ingredientes sólo con el compactador.
¡Cambie los accesorios sólo una vez detenido el accionamiento ⓰! Después de la desconexión, el accionamiento ⓰ sigue funcionando durante cierto tiempo. Sólo se debe utilizar el aparato si se han protegido los orificios de accionamiento que no se vayan a utilizar con las tapas de protección. En caso de avería desconecte el aparato y desenchufe la clavija de red para evitar una conexión no auto rizada del aparato.

Después del trabajo
- Conecte el aparato a través del interruptor giratorio ⓮.
- Gire el picador ❼ en sentido antihorario y retírelo.
- Desmonte el picador ❼ y limpie todas las pie zas (véase capítulo „Limpieza y cuidados").

Trabajar con el mezclador

⚠ **¡Peligro de lesiones!**
Deje enfriar los líquidos calientes hasta que estén tibios (aprox. 30 40 °C) antes de introducirlos en el mezclador ❹.

Proceda de la siguiente manera para preparar el aparato para el funcionamiento con el mezclador ❹:
- Pulse la tecla de liberación ⓭ y lleve el brazo basculante ⓯ a la posición de funcionamiento 3 (véase capítulo „Posiciones de funcionamiento").
- Retire la tapa de protección del accionamiento del mezclador (imagen Ⓕ).
- Coloque el mezclador ❹ (marca de la base sobre la marca del aparato base) y gírelo en sentido antihorario hasta que encaje (imagen Ⓖ).
- Introduzca los ingredientes.
  Cantidad máxima: 1 litro;
  líquidos espumosos máximo 0,5 litro;
  cantidad óptima de ingrediente sólidos: 50 100 gr.

ⓘ **Indicación:** Observe la tabla del capítulo „Cantidades recomendadas".

- Coloque la tapa con embudo y presiónela, de modo que la tapa encaje.
- Ajuste el interruptor giratorio ⓮ al nivel deseado.

⚠ **¡Peligro de lesiones debido a cuchillas afiladas/accionamiento giratorio!**
¡No agarre nunca el mezclador ❹ colocado! ¡Retire/coloque el mezclador ❹ únicamente con la cuchilla detenida! Ponga el funcionamiento el mezclador ❹ solamente con la tapa colocada. En caso de avería desconecte el aparato y desen chufe la clavija de red, para evitar una conexión no autorizada del aparato.

Introducir ingredientes

- Conecte el aparato a través del interruptor gira torio ⓮.
- Presione la tecla en el asa del mezclador ❹ (imagen ❶), retire la tapa e introduzca los ingredientes

o

- Girar el embudo unos 90° y extraerlo. Ir intro duciendo los ingredientes sólidos uno a uno a través de la abertura de rellenado.

o

- Introduzca los ingredientes líquidos a través del embudo.

Después del trabajo

- Conecte el aparato a través del interruptor gira torio ⓮.
- Gire el mezclador ❹ en sentido horario y retíre lo.

ⓘ **Indicación:** Es mejor limpiar el mezclador ❹ justo después del uso (véase capítulo „Limpieza y cuidados").

Limpieza y cuidados

¡Peligro de descarga eléctrica!
¡Antes de la limpieza retire la clavija de red! ¡En caso contrario existe peligro de descarga eléctrica!

Advertencia: Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.

⚠ **¡Atención!**
No utilice productos de limpieza abrasivos. Estos productos pueden dañar la superficie del aparato.

ⓘ **Indicación:** Limpie el aparato y todas las pie zas utilizadas inmediatamente después del uso para evitar que los alimentos se sequen.

ⓘ **Indicación:** En el tratamiento de alimentos de gran contenido de colorantes tales como las zanahorias, se pueden desteñir las piezas de plástico. Eliminar estas manchas de color con un poco de aceite de mesa.

Limpie el aparato con un paño húmedo. Si es nece sario, utilice un poco de lavavajillas.
A continuación seque completamente el aparato.

⚠ **¡Atención!**
¡No lave la tapa protectora del accionamiento en el lavavajillas! Esto provocaría daños irreparables en la tapa protectora del accionamiento. ¡Lávela en agua caliente con un poco de detergente y séquela por completo antes de volver a utilizarla!

Limpiar el bol para mezclar ❻, el picador ❼, la tapa con compactador ⓬ y los accesorios
Limpie con agua y un poco de detergente todos los accesorios, el bol para mezclar ❻, el picador ❼ y la correspondiente tapa con compactador ⓬.
Retire los posibles residuos con un cepillo. Aclare con agua templada y seque las piezas.
Las piezas de accesorio, el bol para mezcla ❻, el picador de paso ❼ y la tapa correspondiente con compactador ⓬ son también aptas para su limpie za en el lavavajillas.
Preste atención al limpiar en el lavavajillas que no se queden pilladas las piezas de plástico. ¡De lo contrario se podrían deformar!

Limpiar el mezclador
⚠ **¡Peligro de lesiones por cuchillas afiladas!**
No toque la cuchilla del mezclador con las manos desnudas.

⚠ **¡Atención!**
No utilice productos de limpieza abrasivos.

Para la limpieza introduzca agua con un poco de lavavajillas en el mezclador ❹ utilizado.
Colocar la tapa con embudo y presionar firmemen te hasta que encastre la tapa.

Conecte el mezclador ❹ durante algunos segundos. Vierta el agua y enjuague el mezclador ❹ con agua limpia. Retire los posibles residuos con un cepillo.

El mezclador ❹ no está indicado para la limpieza en el lavavajillas. La limpieza en el lavavajillas provoca daños irreparables en el mezclador ❹.

Solución de fallos

Si el aparato se para de repente:
El aparato se ha sobrecalentado y se ha activado la desconexión de seguridad automática.

- Ajuste el interruptor giratorio ⓮ al 0.
- Extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
- Deje que el aparato se enfríe durante15 minutos
- Si después de 15 minutos el aparato todavía no se ha enfriado completamente no se encenderá.
- Espere otros 15 minutos y vuelva a conectarlo.

Si no se puede encender el aparato:

- Compruebe si la clavija de red se encuentra conectada a la base de enchufe.
- Compruebe si los cobretores del accionamiento del mezclador ❹ y el picador ❼, el bol para mezclar ❻ y la tapa están colocadas y enca jadas correctamente.
- Compruebe si el brazo basculante ⓯ se en cuentra el la posición de funcionamiento corre spondiente (véase capítulo „Posiciones de fun cionamiento“).

Si las acciones descritas no le son de utilidad, el aparato está averiado. Deje que lo repare personal cualificado o el servicio de atención al cliente.

Evacuación

En ningún caso deberá tirar el aparato a la basura doméstica. Este producto está sometido a la directiva europea 2002/96/EC.

Elimine el aparato a través de una empresa de evacuación de basuras autorizada o por medio del centro de evacuación de basuras municipal.
Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor. En caso de duda póngase en contacto con el centro de evacuación de basuras.

El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

Garantía y servicio

Con este aparato recibe usted 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabri cado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su centro de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.
La garantía cubre sólo defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, pie zas sujetas a desgaste y los daños sufridos por las piezas frágiles p. ej. el interruptor o baterías. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.
En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Esta gar antía no reduce en forma alguna sus derechos le gales.
Por el mero hecho de hacer uso de la garantía no implica la prolongación del período de válidez de la garantía. Ello rige también para piezas sustitui das y reparadas. Los posibles daños y defectos de tectados al comprar el producto, se han de notificar de inmediato o como muy tarde dos días desde la fecha de compra. . Finalizado el periodo de garan tía, las reparaciones se han de abonar.

(ES) Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E Mail: kompernass@lidl.es

IAN 66569

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D 44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Cantidades recomendadas

Accesorio	Accesorios	Alimento	Cantidad	Tiempo	Graduación
		Zumo	400 gr de ingredientes + 600 ml de agua	30 seg.	3, 4
		Nueces Almendras	100 gr	20 seg.	3, 4
		Cubitos de hielo	110 gr	10 seg.	3, 4
		Líquidos	1000 ml.	10 seg.	3, 4
		Zanahorias, patatas, pepinos	500 gr *1	25 seg.	2, 3, 4
		Zanahorias, patatas, pepinos	500 gr *2	50 seg.	2, 3, 4
		Zanahorias, patatas, pepinos	500 gr	25 seg.	2, 3, 4
		Zanahorias, patatas, pepinos	500 gr *1	25 seg.	2, 3, 4
		Zanahorias, patatas, pepinos	500 gr *2	40 seg.	2, 3, 4
		Masa con levadura	500 gr de harina, 1 huevo, 80 gr de aceite (temperatura ambiente), 80 gr de azúcar, 200–250 ml de leche caliente, 25 gr de levadura fresca o 1 paquete de levadura seca, 1 pizca de sal *3	1. Proceso de mezclado: 2 min.	1
				2. Proceso de mezclado: 10 min.	2
		Masa de buñuelos	125 gr de mantequilla (temperatura ambiente), 100–125 gr de azúcar, 1 huevo, 1 pellizco de sal, 250 gr de harina *4	1. Proceso de mezclado: 30 seg.	1
				2. Proceso de mezclado: 6 min.	2, 3, 4
		Clara batida al punto de nieve	8 claras de huevo	2 3 min.	4

*1: Utilice la parte áspera del disco raspador o del disco cortador reversible.

*2: Utilice la parte fina del disco raspador o del disco cortador reversible.

*3: La cantidad máxima para la masa con levadura es de 1,5 veces la indicada en la receta.

*4: La cantidad máxima para la masa de buñuelos es de 1,5 a 2 veces la indicada en la receta.

INDICE PAGINA

Avvertenze di sicurezza	12
Uso conforme	12
Dati tecnici	13
Fornitura	13
Descrizione dell'apparecchio	13
Prima messa in funzione	13
Posizioni di esercizio	14
Funzionamento con gancio da impasto, frusta e frullino	14
Funzionamento con tritatutto	15
Funzionamento con mixer	16
Pulizia e cura	17
Eliminazione dei guasti	18
Smaltimento	18
Garanzia & assistenza	19
Importatore	19
Quantità di riempimento consigliate	20

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo e conservarle per il successivo impiego. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche il manuale di istruzioni.

ROBOT DA CUCINA

Avvertenze di sicurezza

⚠ **Pericolo di scossa elettrica!**

- Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità ai dati riportati sulla targhetta.
- Impedire che il cavo di rete si inumidisca o si bagni durante l'uso.
- Collocare il cavo di rete in modo tale da impedirne lo schiacciamento o altro tipo di danneggiamento. Impedire che il cavo di rete penda dalla superficie di lavoro.
- In caso di danni al cavo di rete o alla spina di rete, fare eseguire la sostituzione da personale qualificato specializzato o dal centro di assistenza ai clienti, al fine di evitare pericoli.
- Estrarre la spina di rete dalla presa di corrente quando non si utilizza l'apparecchio, prima di pulirlo, e in caso di guasto. Non è sufficiente spegnere l'apparecchio poiché esso è ancora sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa. In tal modo si evita l'accensione involontaria dell'apparecchio. Dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio si riaccende!
- Non azionare mai l'apparecchio senza ingredienti. Pericolo di surriscaldamento!
- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell' apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Attenzione: non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Pericolo di scossa elettrica!

⚠ **Pericolo di lesioni!**

- **Attenzione:** il disco di taglio o di grattugia e la lama del mixer sono molto affilati!
- Esercitare cautela nell'inserimento e nella rimozione, nonché nella pulizia del disco di taglio e di grattugia e della lama del mixer!
- **Attenzione:** mentre l'apparecchio è in funzione, versare nel recipiente, nel tritatutto o nel mixer esclusivamente gli ingredienti da lavorare.
- Non inserire mai le mani o oggetti estranei nel pozzetto di riempimento o nel mixer, per evitare lesioni e danni all'apparecchio.
- Sostituire gli accessori solo a motore fermo.
- Dopo lo spegnimento l'apparecchio continua a girare per breve tempo!
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.

Uso conforme

L'apparecchio è previsto per la lavorazione di alimenti in quantità per uso domestico e solo per l'uso privato in ambienti chiusi, protetti dalla pioggia. L'apparecchio non è previsto per l'uso commerciale o industriale o all'aperto. L'apparecchio deve essere utilizzato solo con gli accessori originali.

Dati tecnici

Tensione di rete:	220 240 V / 50 Hz
Potenza assorbita:	550 W
Capacità max.	
Recipiente:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 1 l

Fornitura

Robot da cucina
Ciotola in acciaio inox con coperchio
Mixer con coperchio e imbuto
Tritatutto con pressa
Disco da taglio (grosso e sottile)
Disco da grattugia (grossa e medio fine)
Disco da tritatura (fine)
Gancio da impasto con deflettore
Frusta
Frullino
Porta accessori
Materiale di montaggio
Istruzioni per l'uso

ⓘ **Avviso:** uno dei dischi di taglio per il tritatutto è già premontato nel tritatutto all'atto della for nitura!

Descrizione dell'apparecchio

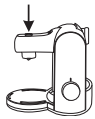
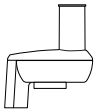
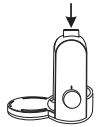
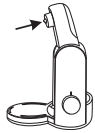
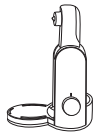
❶ Gancio da impasto con deflettore
❷ Frullino
❸ Frusta
❹ Mixer con coperchio e imbuto
❺ Porta accessori
❻ Recipiente con coperchio
❼ Tritatutto
❽ Disco di tritatura
❾ Disco di grattugia
❿ Albero motore tritatutto
⓫ Disco di taglio
⓬ Coperchio con pressa per il tritatutto
⓭ Tasto di sbloccaggio
⓮ Interruttore rotante
⓯ Braccio girevole
⓰ Motore
⓱ Intagli per il contenitore
⓲ Vano portacavo

Prima messa in funzione

- Prima della prima messa in funzione, controllare l'integrità della fornitura in relazione alla com pletezza e all'eventuale presenza di danni visibili.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi dall'apparecchio.
- Prima del primo impiego, pulire tutti i componen ti dell'apparecchio come descritto alla sezione „Pulizia e cura".
- Collocare l'apparecchio su un piano liscio e pulito.
- Fissare l'apparecchio sul piano tramite le quattro ventose.
- Estrarre il cavo di rete dall'alloggiamento del cavo ⓲.
- Inserire la spina di rete nella presa di corrente.

Posizioni di esercizio

Attenzione: utilizzare l'apparecchio solo se gli accessori sono stati montati in base alla tabella e l'apparecchio è in posizione di esercizio. Non azionare mai l'apparecchio senza ingredienti.

Posizione		Accessori
1		
2		
3		
4		Collocamento del recipiente Inserimento di gancio da impasto, frusta e frullino
5		Aggiunta di grosse quantità di lavorazione

Funzionamento con gancio da impasto, frusta e frullino

Avviso: utilizzare l'apparecchio solo se le aperture di automazione non utilizzate sono protette dalle apposite coperture.

Per preparare l'apparecchio all'uso con il gancio da impasto ❶, la frusta ❸ e il frullino ❷, procede re come segue:

- premere il tasto di sbloccaggio ⓭ e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 4 (v. capitolo „Posizioni di esercizio") (figura Ⓐ).
- Inserire il contenitore ❻. La base del contenitore ❻ deve inserirsi negli intagli ⓱ dell'apparec chio.
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 1 (v. capitolo „Posizioni di esercizio") (figura Ⓐ).
- Posizionare l'interruttore rotante ⓮ su P e mante nere fino a quando il motore ⓰ si ferma in posi zione di parcheggio (figura Ⓑ). Se il motore non si muove, significa che la posizione di parcheggio è già stata raggiunta.
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 4 (v. capitolo „Posizioni di esercizio") (figura Ⓐ).
- A seconda del compito da eseguire, inserire il gancio da impasto ❶, la frusta ❸ o il frullino ❷ fino all'aggancio nel motore ⓰.

Avvertenza: il gancio da impasto ❶ è provvi sto di un deflettore. Ruotare il deflettore fino a consentire l'inserimento del gancio da impasto ❶ (figura Ⓒ).

- Inserire gli ingredienti da lavorare nel conteni tore ❻.

Avviso: ricordare che durante il procedimento di impasto o di frullatura, l'impasto può aumen tare di volume o essere spinto verso l'alto dal movimento. Rispettare le indicazioni della tabel la al capitolo „Quantità di riempimento consigliate".

- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso e spostare il braccio orientabile ⓯ fino a portarlo quasi davanti alla posizione di funzionamento 1 (v. capitolo „Posizioni di funzionamento“) (figura Ⓐ), ma senza inserirlo.
- Inserire il coperchio sul contenitore ❻.
- Inserire l'ultimo pezzo del bracco orientabile ⓯ nella posizione di funzionamento 1 (v. capitolo „Posizioni di funzionamento“) in modo da ottenere il saldo inserimento del coperchio.
- Impostare l'interruttore rotante ⓮ sul livello desiderato.

⚠ **Pericolo di lesioni dovute alle parti rotanti!** Non mettere mai le mani nel contenitore ❻ mentre l'apparecchio è in funzione.

Sostituire gli accessori solo se il motore ⓰ è fermo! Dopo lo spegnimento, il motore ⓰ continua a girare per breve tempo. Mettere in funzione l'apparecchio solo se le aperture di automazione non utilizzate sono protette dalle apposite coperture. In caso di guasto, spegnere l'apparecchio e staccare la spina, per evitare un'accensione involontaria dell'apparec chio.

Inserimento degli ingredienti

- Spegnere l'apparecchio dall'interruttore rotante ⓮.
- Posizionare l'interruttore rotante ⓮ su P e mante nere tale posizione fino all'arresto del motore ⓰ (figura Ⓑ).
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso e sollevare leggermente il braccio orientabile ⓯.
- Rimuovere il coperchio.
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 5 (v. capitolo „Posizioni di esercizio“).
- Inserire gli ingredienti.

Dopo la lavorazione

- Spegnere l'apparecchio dall'interruttore rotante ⓮.
- Posizionare l'interruttore rotante ⓮ su P e mante nere tale posizione fino all'arresto del motore ⓰ (figura Ⓑ).
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso e sollevare leggermente il braccio orientabile ⓯.
- Rimuovere il coperchio.
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 4 (v. capitolo „Posizioni di esercizio“).
- Prelevare gli accessori dal motore ⓰.
- Prelevare il contenitore ❻ .
- Pulire tutti gli elementi (v. capitolo „Pulizia e cura“).

Funzionamento con tritatutto

ⓘ **Avviso:** assicurarsi che sul braccio girevole ⓯ non si trovi il gancio da impasto ❶, la frusta ❸ o il frullino ❷.

Per preparare l'apparecchio al funzionamento con il tritatutto ❼, procedere come segue:

- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 4 (v. capitolo „Posizioni di esercizio“) (figura Ⓐ).
- Inserire il contenitore ❻. La base del contenitore ❻ deve inserirsi negli intagli ⓱ dell'apparecchio.
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ verso il basso e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 1 (v. capitolo „Posizioni di esercizio“).
- Rimuovere la copertura di protezione per il trita tutto ❼ (figura Ⓓ).
- Inserire il tritatutto ❼ nell'apertura del motore (la marcatura „Punto“ sul tritatutto ❼ deve trovarsi sul la marcatura „Freccia“ del braccio orientabile ⓯) e ruotare in senso orario fino all'arresto (la marca tura „Lucchetto“ del tritatutto ❼ deve trovarsi sulla marcatura „Freccia“ del braccio orientabile ⓯).
- Inserire l'albero motore ⓫.
- A seconda del compito da eseguire, inserire il disco di taglio ⓫, grattugia ❾ o tritatutto ❽ sull'albero motore ⓫ del tritatutto ❼.
- Inserire e bloccare il coperchio con la pressa ⓬ sul tritatutto ❼.
- Impostare l'interruttore rotante ⓮ sul livello desiderato.

Avviso: non premere troppi ingredienti nel tritatutto ❼. Rispettare le indicazioni della tabella al capitolo „Quantità di riempimento consigliate“.

- Inserire gli ingredienti attraverso il pozzetto di riempimento con l’ausilio della pressa ⓬.

⚠ Pericolo di lesioni dovute alle parti rotanti!
Non inserire mai le mani o oggetti estranei nel pozzetto di riempimento, per evitare lesioni e danni all’ apparecchio. Inserire gli ingredienti solo con l’ausilio della pressa.
Sostituire gli accessori solo se il motore ⓰ è fermo! Dopo lo spegnimento, il motore ⓰ continua a girare per breve tempo. Mettere in funzione l’apparecchio solo se le aperture di automazione non utilizzate sono protette dalle apposite coperture. In caso di guasto, spegnere l’apparecchio e staccare la spina, per evitare un’accensione involontaria dell’apparec chio.

Dopo la lavorazione
- Spegnere l’apparecchio dall’interruttore rotante ⓮.
- Ruotare il tritatutto ❼ in senso antiorario e prelevarlo.
- Smontare il tritatutto ❼ e pulire tutti gli elementi (v. capitolo „Pulizia e cura“).

Funzionamento con mixer

⚠ Pericolo di ustioni!
Fare raffreddare i liquidi bollenti alla temperatura corporea (ca. 30 40°C), prima di versarli nel mixer ❹.

Per preparare l’apparecchio al funzionamento con il mixer ❹, procedere come segue:
- Premere il tasto di sbloccaggio ⓭ e portare il braccio girevole ⓯ nella posizione di esercizio 3 (v. capitolo „Posizioni di esercizio“).
- Rimuovere il coperchio di protezione dell’azio namento del mixer (figura Ⓕ).
- Collocare il mixer ❹ (la marcatura della base deve poggiare sulla marcatura dell’apparecchio base) e ruotare in senso antiorario fino all’arre sto (figura Ⓖ).
- Versare gli ingredienti.
  Quantità massima: 1 litro;
  liquidi schiumosi massimo 0,5 litro;
  quantità di lavorazione ottimale solida:
  50 100 g

Avviso: rispettare le indicazioni della tabella al capitolo „Quantità di riempimento consigliate“.

- Inserire il coperchio con la tramoggia e premere saldamente fino all'inserimento del coperchio.
- Impostare l’interruttore rotante ⓮ sul livello desiderato.

⚠ Pericolo di lesioni dovute alla lama affilata/al meccanismo rotante!
Non toccare mai il mixer ❹ montato! Rimuovere/inserire il mixer ❹ solo quando la lama è ferma! Azionare il mixer ❹ solo con il coperchio inserito.
In caso di guasto, spegnere l’apparecchio e stacca re la spina, per evitare un’accensione involontaria dell’apparecchio.

Inserimento degli ingredienti
- Spegnere l’apparecchio dall’interruttore rotante ⓮.
- Premere il tasto sulla maniglia del mixer ❹ (figura ❶),
  prelevare il coperchio e inserire gli ingredienti

o
- Ruotare l'imbuto di 90° ed estrarlo. Versare gli ingredienti solidi poco alla volta attraverso l'ap posita apertura.

o
- Versare gli ingredienti liquidi tramite l'imbuto.

Dopo la lavorazione
- Spegnere l'apparecchio dall'interruttore rotante ⓮.
- Ruotare in senso orario il mixer ❹ e prelevarlo.

ⓘ **Avvertenza:** si consiglia di pulire sempre il mixer ❹ subito dopo l'uso (v. capitolo „Pulizia e cura").

Pulizia e cura

Pericolo di scossa elettrica!
Prima della pulizia estrarre la spina! In caso contrario sussiste il rischio di scossa elettrica!

Attenzione: non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

⚠ **Attenzione!**
Non utilizzare detergenti abrasivi. Essi danneggiano la superficie dell'apparecchio!

ⓘ **Avviso:** pulire l'apparecchio e tutte le parti utilizzate sempre subito dopo l'uso, per impedire l'essiccarsi dei resti di alimenti.

ⓘ **Avviso:** nella lavorazione di alimenti ricchi di sostanze coloranti, come ad esempio le carote, si possono verificare colorazioni delle parti in plastica. Queste colorazioni possono essere rimosse con un po' di olio alimentare.

Pulire l'apparecchio con un panno umido. Se necessario, utilizzare un po' di detersivo.
Al termine, fare asciugare l'apparecchio completamente.

⚠ **Attenzione!**
Non lavare il coperchio di protezione del motore nella lavastoviglie! Ciò arrecherebbe danni irreparabili al coperchio di protezione del motore. Lavarlo invece in acqua saponata tiepida e asciugarlo bene prima di riutilizzarlo!

Pulire il contenitore ❻, il tritatutto ❼, il coperchio con la pressa ⓬ e gli accessori
Pulire tutti gli accessori dell'apparecchio, il contenitore ❻, il tritatutto ❼ e il relativo coperchio con la pressa ⓬ in acqua leggermente saponata. Rimuovere eventuali resti con uno spazzolino. Risciacquare con acqua calda pulita e asciugare.
Gli accessori, il recipiente ❻, il tritatutto ❼ e il relativo coperchio con pressino ⓬ sono anch'essi idonei al lavaggio in lavastoviglie.
Durante il lavaggio in lavastoviglie, assicurarsi che le parti in plastica non vengano schiacciate, altrimenti potrebbero deformarsi!

Pulizia del mixer
⚠ **Pericolo di lesioni dovute alla lama affilata!**
Non toccare la lama del mixer con le mani nude.

⚠ **Attenzione!**
Non utilizzare detergenti abrasivi.

Per la pulizia, versare acqua con un po' di detersivo nel mixer ❹.
Inserire il coperchio con l'imbuto e premere saldamente per assicurarsi che il coperchio sia correttamente bloccato.
Azionare il mixer ❹ per qualche secondo. Eliminare l'acqua saponata e risciacquare il mixer ❹ con acqua pulita. Rimuovere eventuali resti con uno spazzolino.
Il mixer ❹ non è idoneo al lavaggio in lavastoviglie. La pulizia nella lavastoviglie arreca danni irreparabili al mixer ❹.

Eliminazione dei guasti

Se l'apparecchio improvvisamente si arresta:
l'apparecchio è surriscaldato e si attiva il dispositivo automatico di sicurezza.

- Impostare l'interruttore rotante ⓮ su 0.
- Staccare la spina dalla presa.
- Fare raffreddare l'apparecchio per 15 minuti.
- Se dopo 15 minuti l'apparecchio non è ancora completamente raffreddato, esso non si accen derà.
- Aspettare altri 15 minuti e riaccendere.

Se l'apparecchio non si accende:

- controllare che la spina sia stata inserita nella presa di corrente.
- Controllare che le coperture di azionamento per il mixer ❹ e il tritatutto ❼, il contenitore ❻ e il coperchio siano inserite e bloccate corretta mente.
- Controllare che il braccio girevole ⓯ si trovi nella rispettiva posizione di esercizio (v. capitolo „Posizioni di esercizio").

Se le azioni descritte non dovessero dare alcun esito, significa che l'apparecchio è guasto. Fare riparare l'apparecchio da un centro qualificato specializzato o dal servizio di assistenza ai clienti.

Smaltimento

Non gettare per alcun motivo l'appa recchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto sottostà alla direttiva europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda auto rizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, contattare l'azienda di smaltimento competente.

Smaltire tutti i materiali d'imballo in confor mità alle norme per il rispetto dell'ambiente.

Garanzia & assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in ga ranzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.
La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.
La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non ese guiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in ga ranzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scaden za del periodo di garanzia sono a pagamento.

(IT) Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E Mail: kompernass@lidl.it
IAN 66569

(MT) Assistenza Malta
Tel.: 80062230
E Mail: kompernass@lidl.mt
IAN 66569

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D 44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Quantità di riempimento consigliate

Elemento da inserire	Accessori	Alimento	Quantità	Tempo	Livello
		Succo	400 g di ingredienti + 600 ml di acqua	30 sec.	3, 4
		Noci Mandorle	100 g	20 sec.	3, 4
		Cubetti di ghiaccio	110 g	10 sec.	3, 4
		LIQUIDI	1000 ml	10 sec.	3, 4
		Carota, patata, cetriolo da insalata	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Carota, patata, cetriolo da insalata	500 g *2	50 sec.	2, 3, 4
		Carota, patata, cetriolo da insalata	500 g	25 sec.	2, 3, 4
		Carota, patata, cetriolo da insalata	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Carota, patata, cetriolo da insalata	500 g *2	40 sec.	2, 3, 4
		Pasta lievitata	500 g di farina, 1 uovo, 80 g di olio (a temperatura ambiente), 80 g di zucchero, 200–250 ml di latte caldo, 25 g di lievito fresco o 1 pacchetto di lievito secco, 1 presa di sale *3	1. procedimento di frullatura: 2 min.	1
				2. procedimento di frullatura: 10 min.	2
		Pasta frolla	125 g burro (a temperatura ambiente), 100–125 grammi di zucchero, 1 uovo, 1 presa di sale, 250 g di farina *4	1. procedimento di frullatura: 30 sec.	1
				2. procedimento di frullatura: 6 min.	2, 3, 4
		Albumi montati a neve	8 albumi	2 3 min.	4

*1: utilizzare il lato del disco di grattugia o taglio più grosso.

*2: utilizzare il lato del disco di grattugia o taglio più fine.

*3: la quantità massima della pasta lievitata è pari a 1,5 volte la ricetta indicata.

*4: la quantità massima della pasta frolla è pari a 1,5 2 volte la ricetta indicata.

ÍNDICE PÁGINA

Indicações de segurança	22
Utilização correcta	22
Dados técnicos	23
Volume de fornecimento	23
Descrição do aparelho	23
Primeira colocação em funcionamento	23
Posições de funcionamento	24
Utilização das varas para amassar, para bater e misturar	24
Utilização com o dispositivo de introdução	25
Utilização do liquidificador	26
Limpeza e conservação	27
Eliminação de erros	28
Eliminação	28
Garantia & Assistência Técnica	29
Importador	29
Quantidades recomendadas	30

Leia cuidadosamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde o para consultar posteriormente. Ao entregar o aparelho a terceiros, entregue também o manual.

ROBOT DE COZINHA

Indicações de segurança

⚠ **Perigo de choque eléctrico!**

- Ligar e utilizar o aparelho apenas em conformi dade com os dados que constam da chapa de identificação.
- Tenha cuidado para que o cabo de rede não fique molhado ou húmido durante o funciona mento.
- Disponha o cabo de rede de modo a que este não fique entalado ou seja danificado de outra forma. Não deixe que o cabo de rede fique pendurado na superfície de trabalho.
- Se o cabo ou a ficha de rede estiverem danifica dos, devem ser substituídos por técnicos com for mação específica ou pela assistência técnica, de modo a evitar perigos.
- Retire a ficha da tomada, se não estiver a utili zar o aparelho, antes de o limpar e também em caso de falha. Não basta desligar porque ainda há alguma tensão de rede no aparelho enquan to a ficha de rede estiver encaixada na tomada. Dessa forma evita uma ligação inadvertida do aparelho. Após uma interrupção da corrente, o aparelho volta a entrar em funcionamento!
- Nunca utilize o aparelho sem ingredientes. Perigo de sobreaquecimento!
- Este aparelho não deve ser utilizado por pesso as (inclusive crianças) com limitações das capa cidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e/ou de conhecimento do mesmo, a não ser que seja efectuada uma vigilância por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que recebam instruções acerca do funcionamen to do aparelho.
- As crianças devem ser supervisionadas, de modo a garantir que não brincam com o aparelho.

Aviso: Das Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos. Perigo de choque eléctrico!

⚠ **Perigo de ferimentos!**

- **Cuidado:** os discos de corte e para ralar e a lâmina do liquidificador são muito afiados!
- Seja cuidadoso ao aplicar, retirar, bem como ao efectuar a limpeza dos discos de corte e para ralar e da lâmina do liquidificador!
- **Atenção:** Durante o funcionamento do apa relho colocar apenas os ingredientes na taça misturadora, dispositivo de introdução ou no liquidificador.
- Nunca introduzir as mãos ou objectos estranhos na abertura para enchimento ou no liquidifica dor, de modo a evitar ferimentos e danos no aparelho.
- Mudar os acessórios apenas com o accionamen to imobilizado.
- O aparelho continua a funcionar durante alguns segundos depois de ser desligado!
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância.

Utilização correcta

Este aparelho está previsto para a preparação de alimentos em quantidades domésticas e apenas para a utilização privada em espaços fechados e protegidos de chuva.
O aparelho não foi concebido para o uso industri al, comercial ou ao ar livre. O aparelho só pode ser utilizado com os acessórios originais.

Dados técnicos

Tensão de rede:	220 240 V / 50 Hz
Consumo de energia:	550 W
capacidade máx. da taça misturadora:	aprox. 3,8 l
Liquidificador:	aprox. 1 l

Volume de fornecimento

Robot de Cozinha
Taça em aço inoxidável com tampa
Liquidificador com tampa e funil
Dispositivo de introdução com barra de auxílio de enchimento
Disco de corte (grosso e fino)
Disco de ralar (grosseiro e médio)
Disco para ralar (fino)
Vara para amassar com separador de massa
Vara para bater
Vara para misturar
Suporte para acessórios
Material de montagem
Manual de instruções

ⓘ **Nota:** Um dos discos de corte para o robô de cozinha já se encontra pré montado neste últi mo aquando da entrega!

Descrição do aparelho

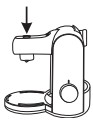
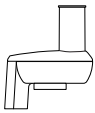
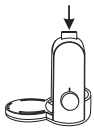
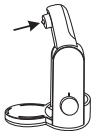
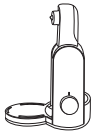
❶ Vara para amassar com separador de massa
❷ Vara para misturar
❸ Vara para bater
❹ Liquidificador com tampa e funil
❺ Suporte para acessórios
❻ Taça misturadora com tampa
❼ Dispositivo de introdução
❽ Disco para ralar
❾ Disco para ralar grosseiramente
❿ Eixo de accionamento do dispositivo de introdução
⓫ Disco de corte
⓬ Tampa com barra de auxílio de enchimento para o dispositivo de introdução
⓭ Botão de desbloqueio
⓮ Interruptor rotativo
⓯ Braço giratório
⓰ Accionamento
⓱ Entalhes para a taça misturadora
⓲ Compartimento para armazenamento do cabo

Primeira colocação em funcionamento

- Antes da primeira colocação em funcionamento, verifique se o volume de fornecimento está com pleto e se apresenta danos visíveis.
- Remover todos os materiais da embalagem e autocolantes do aparelho.
- Antes da primeira utilização lavar todas as peç as do aparelho, tal como descrito no capítulo „Limpeza e conservação.
- Colocar o aparelho numa superfície plana e limpa.
- Fixar o aparelho na superfície, através das quatro ventosas da base.
- Desligar o cabo de rede do compartimento para armazenamento do cabo ⓲.
- Inserir a ficha de rede na tomada.

Posições de funcionamento

Atenção: Utilizar o aparelho apenas se os acessó rios estiverem aplicados de acordo com a tabela abaixo apresentada e na posição de funcionamen to. Nunca colocar em funcionamento sem ingre dientes.

Posição		Acessórios
1		
2		
3		
4		Aplicar a taça misturadora Aplicar as varas para amassar, para bater e misturar
5		Adicionar grandes quantidades para processamento

Utilização das varas para amassar, para bater e misturar

ⓘ **Indicação:** O aparelho só deve ser utilizado se as aberturas de accionamento não usadas estiverem protegidas com as tampas de protec ção do accionamento.

Para preparar o aparelho para funcionamento com varas para amassar ❶, bater ❸ e misturar ❷, pro ceder do seguinte modo:

- Premir o botão de desbloqueio ⓭ e colocar o braço giratório ⓯ na posição de funcionamento 4 (ver capítulo „Posições de funcionamento“) (figura Ⓐ).
- Colocar a taça misturadora ❻. A base da taça misturadora ❻ tem de encaixar nos entalhes ⓱ do aparelho.
- Premir o botão de desbloqueio ⓭ e colocar o braço rotativo ⓯ na posição de funcionamento 1 (ver capítulo „Posições de funcionamento) (figura Ⓐ).
- Colocar o interruptor rotativo ⓮ em P e segurá lo, até o accionamento ⓰ parar na posição de imobilização (figura Ⓑ). Se o accionamento não se movimentar, a posição de imobilização já foi alcançada.
- Premir o botão de desbloqueio ⓭ e colocar o braço giratório ⓯ na posição de funcionamento 4 (ver capítulo „Posições de funcionamento“) (figura Ⓐ).
- Dependendo da tarefa, encaixar as varas para amassar ❶, para bater ❸ ou para misturar ❷ no accionamento ⓰.

ⓘ **Indicação:** A vara para amassar ❶ está equipada com um separador de massa. Rodar o separador de massa, até a vara de amassar ❶ poder encaixar (figura Ⓒ).

- Colocar os ingredientes a processar na taça misturadora ❻.

ⓘ **Indicação:** Lembre se que ao ser amassada, batida ou misturada, o volume da massa au menta na taça misturadora, ou é empurrada um pouco para cima devido ao movimento. Ter atenção à tabela no capítulo „Quantida des recomendadas“.

- Pressionar o botão de desbloqueio ⓭ para baixo e colocar o braço giratório ⓯ até à posição de funcionamento 1 (ver capítulo "Posições de fun cionamento") (figura Ⓐ), mas sem o encaixar.
- Colocar a tampa na taça misturadora ❻.
- Encaixar o último elemento do braço giratório ⓯ na posição de funcionamento 1 (ver capítulo "Posições de funcionamento"), de modo a que a tampa esteja fixa.
- Colocar o interruptor rotativo ⓮ no nível pre tendido.

⚠ **Perigo de ferimentos nas peças rotativas!**
Durante o funcionamento nunca agarrar na taça misturadora ❻.

Mudar os acessórios apenas com o accionamento ⓰ imobilizado! O accionamento ⓰ continua a funcionar durante alguns segundos depois de ser desligado. O aparelho só deve ser utilizado se as aberturas de accionamento não usadas estiverem protegidas com as tampas de protecção do accio namento. Em caso de falha, desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada, de modo a evitar uma ligação inadvertida do aparelho.

Encher com ingredientes
- Desligar o aparelho no interruptor rotativo ⓮.
- Colocar o interruptor rotativo ⓮ em P, e segurá lo até o accionamento ⓰ parar na posição de imobilização (figura Ⓑ).
- Pressionar o botão de desbloqueio ⓭ para baixo e elevar um pouco o braço giratório ⓯.
- Retirar a tampa.
- Pressionar o botão de desbloqueio ⓭ para baixo e colocar o braço giratório ⓯ na posição de funcionamento 5 (ver capítulo "Posições de funcionamento").
- Colocar os ingredientes.

Após a utilização
- Desligar o aparelho no interruptor rotativo ⓮.
- Colocar o interruptor rotativo ⓮ em P, e segurá lo até o accionamento ⓰ parar na posição de imobilização (figura Ⓑ).
- Pressionar o botão de desbloqueio ⓭ para baixo e elevar um pouco o braço giratório ⓯.
- Retirar a tampa.
- Pressionar o botão de desbloqueio ⓭ para baixo e colocar o braço rotativo ⓯ na posição de funcionamento 4 (ver capítulo "Posições de funcionamento").
- Retirar os acessórios do accionamento ⓰.
- Retirar a taça misturadora ❻.
- Limpar todas as peças (ver capítulo "Limpeza e conservação").

Utilização com o dispositivo de introdução

ⓘ **Nota:** Certifique se de que a vara para amas sar ❶ para bater ❸ ou para misturar ❷ não se encontra no braço giratório ⓯.

Para preparar o aparelho para funcionamento com o dispositivo de introdução ❼, proceder do seguinte modo:
- Pressionar o botão de desbloqueio ⓭ para baixo e colocar o braço giratório ⓯ na posição de funcionamento 4 (ver capítulo "Posições de funcionamento") (figura Ⓐ).
- Colocar a taça misturadora ❻. A base da taça misturadora ❻ tem de encaixar nos entalhes ⓱ do aparelho.
- Pressionar o botão de desbloqueio ⓭ para baixo e colocar o braço giratório ⓯ na posição de funcionamento 1 (ver capítulo "Posições de funcionamento").
- Retirar a tampa de protecção do accionamento para o dispositivo de introdução ❼ (figura Ⓓ).

- Inserir o dispositivo de introdução ❼ na abertura do accionamento (marca "ponto" no dispositivo de introdução ❼ na marcação "seta" no braço giratório ⓯), e rodar até ao encosto no sentido dos ponteiros do relógio (marcação "fecho" no dispositivo de introdução ❼ na marcação "seta" no braço giratório ⓯).
- Colocar o eixo de accionamento ❿.
- Dependendo da tarefa, aplicar o disco de corte ⓫, para raspar ❾ ou para ralar ❽ no eixo de accionamento ❿ do dispositivo de introdução ❼.
- Colocar a tampa com o tampão ⓬ sobre o dispositivo de introdução ❼ e bloquear.
- Colocar o interruptor rotativo ⓮ no nível pre tendido.

ⓘ **Indicação** Não colocar demasiados ingre dientes no dispositivo de introdução ❼. Ter atenção à tabela no capítulo „Quantidades recomendadas".

- Empurrar os ingredientes na abertura para en chimento através da barra de auxílio de enchi mento ⓬.

⚠ **Perigo de ferimentos devido a peças rotativas!**

Nunca introduzir as mãos ou objectos estranhos no compartimento de enchimento, de modo a evitar ferimentos e danos no aparelho. Colocar os ingre dientes apenas com a barra de auxílio de enchi mento.

Mudar os acessórios apenas com o accionamento ⓰ imobilizado! O accionamento ⓰ continua a fun cionar durante alguns segundos depois de ser des ligado. O aparelho só deve ser utilizado quando as aberturas de accionamento não usadas estive rem protegidas com as tampas de protecção do accionamento. Em caso de falha, desligar o aparel ho e retirar a ficha da tomada, de modo a evitar uma ligação inadvertida do aparelho.

Após a utilização

- Desligar o aparelho no interruptor rotativo ⓮.
- Rodar o dispositivo de introdução ❼ no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá lo.
- Desmontar o dispositivo de introdução ❼ e lim par todas as peças (ver capítulo „Limpeza e conservação").

Utilização do liquidificador

⚠ **Perigo de queimaduras!**

Deixar os líquidos quentes arrefecer até atingir uma temperatura morna (aprox. 30 40°C), antes de os colocar no liquidificador ❹.

Para preparar o aparelho para o funcionamento com o liquidificador ❹, proceder do seguinte modo:

- Premir o botão de desbloqueio ⓭ e colocar o braço giratório ⓯ na posição de funcionamen to 3 (ver capítulo „Posições de funcionamento").
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do liquidificador (figura Ⓕ).
- Aplicar o liquidificador ❹ (Marca na base sobre a marca no corpo do aparelho) e rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do reló gio até ao encosto (figura Ⓖ).
- Colocar os ingredientes.
  Quantidade máxima: 1 litro;
  líquidos com espuma, no máximo 0,5 litro;
  quantidade para processamento ideal de ali mentos rijos: 50 100 g.

ⓘ **Indicação** Ter atenção à tabela no capítulo „Quantidades recomendadas".

- Colocar a tampa com o funil e pressionar para que a tampa encaixe.
- Colocar o interruptor rotativo ⓮ no nível pretendido.

⚠ Perigo de ferimentos devido a lâmina afiada/accionamento em rotação!

Nunca mexer no liquidificador ❹ quando está colocado! Retirar/colocar o liquidificador ❹ apenas quando a lâmina estiver imobilizada! Colocar o liquidificador ❹ em funcionamento, apenas com a tampa colocada.
Em caso de falha, desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada, de modo a evitar uma ligação inadvertida do aparelho.

Encher com ingredientes

- Desligar o aparelho no interruptor rotativo ⓮.
- Premir a tecla na pega do liquidificador ❹ (figura ❶), retirar a tampa e colocar os ingredientes

ou

- Retirar o funil e colocar os ingredientes rijos a pouco e pouco, pela abertura de enchimento

ou

- colocar os ingredientes pelo funil.

Após a utilização

- Desligar o aparelho no interruptor rotativo ⓮.
- Rodar o liquidificador ❹ no sentido dos ponteiros do relógio e retirá lo.

ⓘ **Indicação:** Lavar o liquidificador ❹ de preferência imediatamente após a utilização (ver capítulo „Limpeza e conservação").

Limpeza e conservação

Perigo de choque eléctrico!
Antes da limpeza, desligar a ficha de rede! Caso contrário, existe perigo de choque eléctrico!

Aviso: Das Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.

⚠ Atenção!
Não utilizar detergentes agressivos. Estes danificam a superfície do aparelho!

ⓘ **Nota:** Limpar sempre o aparelho e todas as peças utilizadas imediatamente após a utilização, a fim de evitar a secagem dos alimentos.

ⓘ **Nota:** Ao utilizar alimentos ricos em corantes, como por exemplo cenouras, as peças de plástico podem ficar tingidas. Eliminar esta coloração com um pouco de óleo alimentar.

Limpar o aparelho com água. Se necessário, utilizar um pouco de detergente para loiça.
Em seguida, seque o aparelho totalmente.

⚠ Atenção!
Não lavar as tampas de protecção do accionamento na máquina de lavar louça! Tal provoca danos irreparáveis nas tampas de protecção do accionamento. Limpá las em água quente com um pouco de detergente e secá las antes de uma nova utilização!

Limpar a taça misturadora ❻, o dispositivo de introdução ❼, a tampa com tampão ⓬ e os acessórios

Limpar todos os acessórios, a taça misturadora ❻, o dispositivo de introdução ❼ e a respectiva tampa com tampão ⓬ com água e um pouco de detergente. Retirar eventuais resíduos com uma escova de limpeza. Lavar com água limpa e morna e secar.
Os acessórios, a taça ❻, o robô de cozinha ❼ e a respectiva tampa com tampão ⓬ também são adequados para a limpeza na máquina de lavar louça. Aquando da limpeza na máquina de lavar louça, certifique se de que as peças de plástico não fiquem presas. Caso contrário, estas podem deformar se!

Limpar o liquidificador

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!
Não mexer na lâmina do liquidificador sem luvas.

⚠ Atenção!
Não utilizar detergentes agressivos.

Para efectuar a limpeza,colocar água com um pouco de detergente para loiça no liquidificador ❹.
Colocar a tampa com funil e pressionar de forma a que a tampa encaixe.
Ligar o liquidificador ❹ durante alguns segundos. Deixar a água com detergente mexer um pouco e passar o liquidificador ❹ por água limpa. Retirar eventuais resíduos com uma escova de limpeza.
O liquidificador ❹ não é adequado para a máquina de lavar loiça. A limpeza na máquina de lavar loiça pode provocar danos irreparáveis no liquidificador ❹.

Eliminação de erros

Quando o aparelho pára repentinamente:
Sobreaquecimento do aparelho, a desconexão de segurança foi activada.
- Colocar o interruptor rotativo ⓮ em 0.
- Retirar a ficha de rede da tomada.
- Deixar arrefecer o aparelho durante 15 minutos
- Se o aparelho não tiver arrefecido completa mente após os 15 minutos, não voltará a funcionar.
- Aguardar mais 15 minutos e voltar a ligar.

O aparelho não liga:
- Verifique se a ficha está inserida na tomada.
- Verifique se as coberturas do accionamento do liquidificador ❹ e dispositivo de introdução ❼, a taça misturadora ❻ e a tampa estão correcta mente colocadas e encaixadas.
- Verifique, se o braço giratório ⓯ se encontra na respectiva posição necessária (ver capítulo „Posições de funcionamento“).

Se as medidas descritas não resolverem os proble mas, o aparelho está avariado. O aparelho deve ser reparado por uma oficina autorizada ou pela assistência técnica.

Eliminação

Nunca deite o aparelho no lixo doméstico normal. Este produto está em conformidade com a directiva europeia 2002/96/EC.

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais.
Preste atenção às prescrições actuais válidas. Em caso de dúvida entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.

Elimine todos os materiais da embalagem de forma ecológica.

Garantia & Assistência Técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o máximo cuidado e escrupulosamente testado antes da sua distribuição. Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Em caso de reivin dicação da garantia, entre em contacto com o seu serviço de assistência técnica por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico, não incluindo danos provocados pelo transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por ex. interruptores ou baterias. O produto destina se apenas ao uso privado e não ao uso co mercial.

Em caso de utilização incorrecta ou indevida, exer cício de força excessiva e de intervenções não efec tuadas pelo nosso representante autorizado de as sistência técnica, perderá o direito à garantia. Os seus direitos legais não são limitados por esta ga rantia.

O período de garantia não é prolongado em caso de reivindicação. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas. Danos e falhas eventual mente já existentes na altura da compra devem ser comunicados imediatamente após o desempacota mento, o mais tardar, no entanto, dois dias após a data de aquisição. As reparações realizadas após o final do período de garantia comportam custos.

(PT) **Assistência Portugal**
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E Mail: kompernass@lidl.pt
IAN 66569

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D 44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Quantidades recomendadas

Aplicação	Acessórios	Alimento	Quantidade	Tempo	Nível
		Sumo	400 g de ingredientes + 600 ml de água	30 seg.	3, 4
		Nozes Amêndoas	100 g	20 seg.	3, 4
		Cubos de gelo	110 g	10 seg.	3, 4
		Líquidos	1000 ml	10 seg.	3, 4
		Cenouras, batatas, pepinos	500 g *1	25 seg.	2, 3, 4
		Cenouras, batatas, pepinos	500 g *2	50 seg.	2, 3, 4
		Cenouras, batatas, pepinos	500 g	25 seg.	2, 3, 4
		Cenouras, batatas, pepinos	500 g *1	25 seg.	2, 3, 4
		Cenouras, batatas, pepinos	500 g *2	40 seg.	2, 3, 4
		Massa levedada	500 g de farinha, 1 ovo, 80 g de óleo (à temperatura ambiente), 80 g de açúcar, 200–250 ml de leite morno, 25 g de levedura fresca ou 1 pacote de levedura seca , 1 pitada de sal *3	1. Processo de mistura: 2 min.	1
				2. Processo de mistura: 10 min.	2
		Massa para biscoitos	125 g de manteiga (à temperatura ambiente), 100–125 g de açúcar, 1 ovo, 1 pitada de sal, 250 g de farinha *4	1. Processo de mistura: 30 seg.	1
				2. Processo de mistura: 6 min.	2, 3, 4
		Claras em castelo	8 claras de ovo	2 3 min.	4

*1: Utilize o lado grosseiro do disco de ralar e de corte.

*2: Utilize o lado mais fino do disco de ralar e de corte.

*3: A quantidade máxima de massa levedada é de 1,5 vezes mais do que a receita indicada.

*4: A quantidade máxima de massa para biscoitos é de 1,5 a 2 vezes mais do que a receita indicada.

CONTENT PAGE

Safety Notices	32
Intended Use	32
Technical data	33
Items supplied	33
Appliance description	33
Taking into use	33
Operating positions	34
Working with kneading hooks, beaters and whisks	34
Working with the food processor	35
Working with the mixer	36
Cleaning and care	37
Troubleshooting	37
Disposal	38
Warranty & Service	38
Importer	38
Recommended filling quantities	39

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

FOOD PROCESSOR

Safety Notices

⚠ **Danger of electrical shock!**

- Ensure that the power supply to be used tallies with the details on the model details plate.
- Ensure that the power cable never becomes wet or moist whilst in use.
- Always place the power cable so that it cannot be trapped or otherwise sustain damage. Do not allow the power cable to hang from the work area.
- Should the power cable or plug be damaged, to avoid possibly life threatening risks immediately arrange for it to be replaced by qualified specialists or the customer services department.
- Remove the plug from the wall socket when the appliance is not in use, before cleaning it and if it malfunctions. Switching off the appliance is not sufficient because the appliance receives power as long as the power plug is connected to the socket. You can thus avoid unintentional switch on of the appliance. After power outages the appliance continues to run!
- Do not operate the appliance without ingredients. Risk of overheating!
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or defi ciences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Warning: Never submerse the appliance in water or other liquids. Danger of electrical shock!

⚠ **Risk of personal injuries!**

- **Caution:** the cutting and rasping discs and the mixing knives are very sharp!
- Take care with their installation and removal, as well as when cleaning them!
- **Attention:** When the machine is running, only insert into the mixing bowl, food processor or the mixer the ingredients to be processed.
- To avoid personal injury and damage to the appliance, NEVER insert or place your hands or foreign objects into the loading shaft or in the mixer.
- Only exchange accessories when the drive has come to a complete standstill.
- After being switched off, the drive continues to run for a short time!
- NEVER leave the appliance unsupervised.

Intended Use

The appliance is intended for the processing of foodstuffs in private domestic quantities and intended only for use in private houselholds, in enclosed spaces protected from the elements.
The appliance is not intended for use in commercial or industrial applications or for use outdoors. The appliance may only be used with original accessories.

Technical data

Mains voltage:	220 240 V / 50 Hz
Power consumption:	550 W
max. capacity	
Mixing bowl:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 1 l

Items supplied

Food Processor
Stainless steel mixing bowl with lid
Mixer with lid and funnel
Food processor with stodger
Cutter turning disc (thick and thin)
Rasper turning disc (coarse and medium fine)
Rubbing disc (fine)
Kneading hooks with dough deflecter
Beater
Whisk
Accessory holder
Assembly material
Operating Instructions

ⓘ **Take note:** One of the cutting discs for the food processor is already pre installed in the food processor on delivery!

Appliance description

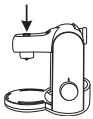
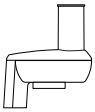
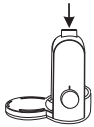
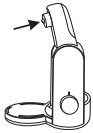
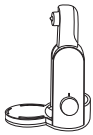
❶ Kneading hooks with dough deflecter
❷ Mixing beater
❸ Whisk
❹ Mixer with lid and funnel
❺ Accessory holder
❻ Mixing bowl with lid
❼ Food processor
❽ Rubbing disc
❾ Rasper turning disc
❿ Drive shaft for food processor
⓫ Cutter turning disc
⓬ Lid with stodger for the food processor
⓭ Unlocking button
⓮ Turn switch
⓯ Swivel arm
⓰ Drive motor
⓱ Recesses for the mixing bowl
⓲ Cable storage compartment

Taking into use

- Before taking the appliance into use, check that all listed items are present and that there are no visible damages on/to them.
- Remove all packaging materials and stickers from the appliance.
- Before the first usage thoroughly clean all com ponent parts as described in the section „Cleaning and care“.
- Place the appliance on a flat and clean surface.
- Secure the appliance to the surface with the four suction discs.
- Remove the power cable from the cable storage compartment ⓲.
- Insert the plug into the power socket.

Operating positions

Important: Only operate the appliance when accessories are attached and in the operating positions shown in this table. NEVER operate the appliance without ingredients.

Position		Accessories
1		
2		
3		
4		Positioning of the mixing bowl Utilisation of kneading hooks, beaters and whisks
5		Insertion of large amounts to be processed

Working with kneading hooks, beaters and whisks

ⓘ **Note:** The appliance may only be used when the drive openings not being utilised are covered with drive protection lids.

To prepare the appliance for work with kneading hooks ❶, beaters ❷ and whisk ❸, proceed as follows:

- Press the unlocking button ⓭ and bring the swivel arm ⓯ into operating position 4 (see chapter „Operating positions“) (Fig. Ⓐ).
- Insert the mixing bowl ❻. The base of the mixing bowl ❻ must engage in the recesses ⓱ on the appliance.
- Press the unlocking button ⓭ and bring the swivel arm ⓯ into operating position 1 (see chapter „Operating positions“) (Fig. Ⓐ).
- Place and hold turn switch ⓮ in position P, until the drive motor ⓰ remains stationary in the park position (Fig. Ⓑ). Should the drive motor not move it is already at the park position.
- Press the unlocking button ⓭ and bring the swivel arm ⓯ into operating position 4 (see chapter „Operating positions“) (Fig. Ⓐ).
- Depending on the task to be performed, insert the kneading hooks ❶, beaters ❷ or whisks ❸ so that they firmly engage in the drive ⓰ motor.

ⓘ **Note:** The kneading hooks ❶ are fitted with a pastry deflector. Turn the pastry deflector until the kneading hooks ❶ can engage (Fig. Ⓒ).

- Place the ingredients to be processed into the mixing bowl ❻.

ⓘ **Note:** Pay heed that during the kneading and/or mixing process the pastry in the mixing bowl increases in volume, or is pressed upwards through the rotary movement. Take note of the table in the chapter „Recommended filling quantities“.

- Press the unlocking button ⓭ down and bring the swivel arm ⓯ to just before operating position 1 (see chapter "Operating positions") (Fig. Ⓐ), but do not allow it to engage.
- Slide the lid onto the mixing bowl ❻.

- Move the swivel arm ⓯ the final distance to operating position 1 (see chapter "Operating positions") and let it engage, so that the lid is firmly seated.
- Set the rotary switch ⓮ to the desired level.

⚠ Risk of injury from rotating parts!
NEVER reach into the mixing bowl ❻ when it is in use.

Only change accessories when the drive motor ⓰ is at standstill! After being switched off, the drive motor ⓰ continues to run for a short time. The appliance may only be used when the drive openings not being utilised are covered with drive protection lids. In cases of malfunction switch the appliance off and remove the plug from the wall socket, this will avoid an unintentional switching on of the appliance.

Refilling with ingredients
- Turn the appliance off with the rotary switch ⓮.
- Turn the rotary switch ⓮ to P and hold it firmly until the drive motor ⓰ comes to a standstill (Fig. Ⓑ).
- Press the unlocking button ⓭ down and raise the swivel arm ⓯ a little.
- Remove the lid.
- Press the unlocking button ⓭ down and bring the swivel arm ⓯ into operating position 5 (see chapter "Operating positions").
- Fill with ingredients.

On task completion
- Turn the appliance off with the rotary switch ⓮.
- Turn the rotary switch ⓮ to P and hold it firmly until the drive motor ⓰ comes to a standstill (Fig. Ⓑ).
- Press the unlocking button ⓭ down and raise the swivel arm ⓯ a little.
- Remove the lid.
- Press the unlocking button ⓭ down and bring the swivel arm ⓯ into operating position 4 (see chapter "Operating positions").
- Remove the accessories from the drive motor ⓰.
- Remove the mixing bowl ❻.
- Clean all parts (see chapter "Cleaning and care").

Working with the food processor

ⓘ **Note:** Ensure that on the swivel arm ⓯ neither the kneading hooks ❶, the whisk ❸ nor the mixing beater ❷ are attached.

Proceed as follows to prepare the appliance for operation with the food processor ❼:
- Press the unlocking button ⓭ down and bring the swivel arm ⓯ into operating position 4 (see chapter "Operating positions") (Fig Ⓐ).
- Insert the mixing bowl ❻. The base of the mixing bowl ❻ must engage in the recesses ⓱ on the appliance.
- Press the unlocking button ⓭ down and bring the swivel arm ⓯ into operating position 1 (see chapter "Operating positions").
- Remove the drive protection lid for the food processor ❼ (Fig. Ⓓ).
- Insert the food processor ❼ into the drive opening (The "dot" marking on the food processor ❼ to the "arrow" marking on the swivel arm ⓯) and then turn it clockwise as far as it will go (The "lock" marking on the food processor ❼ onto the "arrow" marking on the swivel arm ⓯).
- Insert the drive shaft ⓾.
- Depending on the task to be performed, place the cutting ⓫, rasping ❾ or rubbing ❽ disc onto the drive shaft ⓾ of the food processor ❼.
- Place the lid with stodger ⓬ onto the food pro cessor ❼ and latch it down.
- Set the rotary switch ⓮ to the desired level.

ⓘ **Note:** Do not press too many ingredients in the food processor ❼. Take note of the table in the chapter „Recommended filling quantities".

- Insert ingredients through the loading shaft with the stodger ⓬.

⚠ Risk of injury from rotating parts!
To avoid personal injury and damage to the appli ance, NEVER insert or place your hands or foreign objects into the loading shaft. Only insert ingredients by use of the stodger.
Only change accessories when the drive motor ⑯ is at standstill! After being switched off, the drive motor ⑯ continues to run for a short time. The appliance may only be used when the drive openings not being utilised are covered with drive protection lids. In cases of malfunction switch the appliance off and remove the plug from the wall socket, this will avoid an unintentional switching on of the appliance.

On task completion
- Switch the appliance off with the rotary switch ⑭.
- Turn the food processor ⑦ anti clockwise and remove it.
- Disassemble the food processor ⑦ and clean all parts (see chapter „Cleaning and care").

Working with the mixer

⚠ Risk of scalds!
Allow hot fluids to cool to a hand warm temperature (ca. 30 40°C) before they are poured into the mixer ④.

Proceed as follows to prepare the appliance for opera tion with the mixer ④:
- Press the unlocking button ⑬ and bring the swivel arm ⑮ into operating position 3 (see chapter „Operating positions").
- Remove the drive protection lid for the mixer (Fig. Ⓕ).
- Fit the mixer ④ (Marking on the base onto the marking on the base machine) and turn it anti clockwise as far as it will go (Fig. Ⓖ).
- Fill with ingredients.
  Maximum amounts: 1 litre;
  foaming liquids, maximum 0,5 litre; optimal processing amount for solids: 50 100 g

ⓘ **Note:** Take note of the table in the chapter „Recommended filling quantities".

- Position the lid with funnel and then press it firmly so that the lid locks into place.
- Set the rotary switch ⑭ to the desired level.

⚠ Risk of injury from sharp knife/rotating drive!
NEVER reach into the mixer ④ when it is in use! Remove/put on the knife ONLY when the mixer ④ is at a standstill! Only use the mixer ④ with the lid firmly in position.
In cases of malfunction switch the appliance off and remove the plug from the wall socket, this will avoid an unintentional switching on of the appliance.

Refilling with ingredients
- Turn the appliance off with the rotary switch ⑭.
- Press the button on the handle of the mixer ④ (Fig. Ⓘ), remove the lid and fill with ingredients

or
- rotate the funnel through 90° and remove it. Gradually insert the solid ingredients through the refill opening.

or
- refill with fluid ingredients by means of the trichter.

On task completion
- Switch the appliance off with the rotary switch ⑭.
- Turn the mixer ④ clockwise and remove it.

ⓘ **Note:** The mixer ④ is best cleaned immediately after use (see chapter „Cleaning and care").

Cleaning and care

Risk of electrical shocks.
Before cleaning, remove the mains power plug! Otherwise, there is the great risk of receiving an electric shock!

Warning: Never submerse the appliance in water or other liquids.

Attention!
DO NOT use any abrasive cleaning agents. These could damage the upper surfaces of the appliance!

Note: To prevent the drying on of food rem nants, ALWAYS clean the appliance and all parts used immediately after use.

Note: After the processing of colour rich foods, such as carrots, the plastic parts could become discoloured. These discolourations can be removed with a little cooking oil.

Wipe the appliance with a damp cloth. If necessa ry, use a mild detergent.
Afterwards, dry the appliance completely.

Attention!
Do not clean the drive protective cover in a dish washer! This would cause irreparable damage to the drive protective cover. Clean it in warm water with a little detergent and dry it well before the next use.

Cleaning the mixing bowl ❻, food processor ❼, lid with stodger ⓬ and accessories
Clean all accessories, the mixing bowl ❻, the food processor ❼ and the appendant lid with stodger ⓬ in water with a little detergent. Possible residues can be removed with a dishwashing brush. Rinse with clear warm water and dry them well.
The accessories mixing bowl ❻, food processor ❼ and the associated cover with stodger ⓬ are also suitable for cleaning in the dishwasher.

When cleaning them in the dishwasher, ensure that the plastic parts do not become jammed. Otherwi se, they may deform!

Cleaning the mixer
Risk of injury from the sharp knife!
Do not handle the mixer knife with bare hands.

Attention!
DO NOT use any abrasive cleaning agents.

For cleaning, put some water with detergent into the assembled for use mixer ❹.
Press the lid with funnel on such that the lid locks firmly into place.
Switch the mixer ❹ on for a few seconds. Pour out the cleaning solution and then rinse the mixer ❹ with clear water. Possible residues can be removed with a dishwashing brush.
The mixer ❹ is NOT suitable for cleaning in a dish washer. Cleaning it in a dishwasher will cause irre parable damage to the mixer ❹.

Troubleshooting

If the appliance suddenly ceases operation:
The appliance has overheated and triggered the automatic safety switch off.
- Place the rotary switch ⓮ at 0.
- Remove the plug from the wall socket.
- Allow the appliance to cool for 15 minutes.
- If, after 15 minutes, the appliance has not yet cooled off completely, it will not start.
- Wait a further 15 minutes and try switching on again.

If the appliance does not switch itself on:
- Check to see if the plug is in the power socket.
- Check to see if the drive protection lids for the mixer ❹ and food processor ❼, the mixing bowl ❻ and the lid are correctly placed and properly engaged.

- Check to see if the swivel arm ⓯ is in the required position (see chapter „Operating positions“).

Should the measures described above not provide a solution, then the appliance is defective. Arrange for the appliance to be repaired in a qualified specialist workshop or by customer services.

Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of packaging materials in an environmentally responsible manner.

Warranty & Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and maufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E Mail: kompernass@lidl.gb
IAN 66569

MT **Service Malta**
Tel.: 80062230
E Mail: kompernass@lidl.mt
IAN 66569

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D 44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Recommended filling quantities

Attachment	Accessories	Foodstuff	Amount	Time	Level
		Juice	400 g Ingredients + 600 ml Water	30 sec.	3, 4
		Nuts Almonds	100 g	20 sec.	3, 4
		Ice cubes	110 g	10 sec.	3, 4
		Fluids	1000 ml	10 sec.	3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *2	50 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		carrots, potatoes, cucumber	500 g *2	40 sec.	2, 3, 4
		Yeast dough	500 g Flour, 1 Egg, 80 g Oil (room temperature), 80 g Sugar, 200–250ml Warm milk, 25 g Fresh yeast or 1 packet of dried yeast, 1 pinch of Salt *3	1. Stir process: 2 min.	1
				2. Stir process: 10 min.	2
		Biscuit pastry	125 g butter (room temperature), 100–125 g Sugar, 1 Egg, 1 pinch salt 250 g flour *4	1. Stir process: 30 sec.	1
				2. Stir process: 6 min.	2, 3, 4
		Meringue	8 Egg whites	2 3 min.	4

*1: Use the rough side of the raspel or cutter turning disc.

*2: Use the fine side of the raspel or cutter turning disc.

*3: The maximum volume for yeast dough amounts to 1.5 times the given recipe.

*4: The maximum volume for biscuit pastry amounts to 1.5 to 2 times the given recipe.

INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Sicherheitshinweise	42
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	42
Technische Daten	43
Lieferumfang	43
Gerätebeschreibung	43
Erste Inbetriebnahme	43
Betriebspositionen	44
Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen	44
Arbeiten mit Durchlaufschnitzler	45
Arbeiten mit Mixer	46
Reinigen und Pflegen	47
Fehler beheben	48
Entsorgen	48
Garantie & Service	48
Importeur	49
Empfohlene Füllmengen	50

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

KÜCHENMASCHINE

Sicherheitshinweise

⚠ **Gefahr eines elektrischen Schlages!**

- Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Darauf achten, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird.
- Das Netzkabel so führen, dass es nicht einge klemmt oder anderweitig beschädigt werden kann. Das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen lassen.
- Sollte das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sein, diese durch qualifiziertes Fach personal oder den Kundendienst ersetzen lassen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird, bevor das Gerät gereinigt wird und im Fehlerfall. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden.
  Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an!
- Das Gerät nie ohne Zutaten betreiben. Überhitzungsgefahr!
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränk ten physischen, sensorischen oder geistigen Fähig keiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Warnung: Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Gefahr eines elektrischen Schlages!

⚠ **Verletzungsgefahr!**

- **Vorsicht:** die Schneid bzw. Raspelscheiben sowie das Mixermesser sind sehr scharf!
- Vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung der Schneid bzw. Raspelscheiben und Mixermesser!
- **Achtung:** Während das Gerät läuft, aus schließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel, Durchlaufschnitzler oder in den Mixer geben.
- Niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht oder in den Mixer stecken, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs wechseln.
- Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach!
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist für die Verarbeitung von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen und nur für den priva ten Gebrauch in geschlossenen, regengeschützten Räumen vorgesehen.
Das Gerät ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch oder den Betrieb im Freien vorgesehen. Das Gerät darf nur mit Originalzube hör benutzt werden.

Technische Daten

Netzspannung:	220 240 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	550 W
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 1l

Lieferumfang

Küchenmaschine
Rührschüssel mit Deckel
Mixer mit Deckel und Trichter
Durchlaufschnitzler mit Stopfer
Schneid Wendescheibe (dick und dünn)
Raspel Wendescheibe (grob und mittelfein)
Reibscheibe (fein)
Knethaken mit Teigabweiser
Schlagbesen
Rührbesen
Zubehörhalter
Montagematerial
Bedienungsanleitung

ⓘ **Hinweis:** Eine der Schneidscheiben für den Durchlaufschnitzler ist bei der Lieferung bereits im Durchlaufschnitzler vormontiert!

Gerätebeschreibung

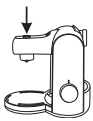
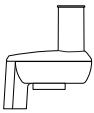
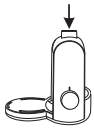
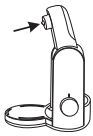
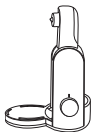
❶ Knethaken mit Teigabweiser
❷ Rührbesen
❸ Schlagbesen
❹ Mixer mit Deckel und Trichter
❺ Zubehörhalter
❻ Rührschüssel mit Deckel
❼ Durchlaufschnitzler
❽ Reibscheibe
❾ Raspel Wendescheibe
❿ Antriebswelle Durchlaufschnitzler
⓫ Schneid Wendescheibe
⓬ Deckel mit Stopfer für den Durchlaufschnitzler
⓭ Entriegelungstaste
⓮ Drehschalter
⓯ Schwenkarm
⓰ Antrieb
⓱ Aussparungen für die Rührschüssel
⓲ Kabelstaufach

Erste Inbetriebnahme

- Vor der ersten Inbetriebnahme den Lieferumfang auf Vollständigkeit und eventuell sichtbare Beschädigungen überprüfen.
- Alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber vom Gerät entfernen.
- Vor dem ersten Gebrauch sämtliche Geräteteile, wie im Abschnitt „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, reinigen.
- Das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Das Gerät mit den vier Saugnäpfen am Untergrund befestigen.
- Netzkabel aus dem Kabelstaufach ⓲ heraus ziehen.
- Netzstecker in die Steckdose einstecken.

Betriebspositionen

Achtung: Das Gerät nur betreiben, wenn das Zubehör nach dieser Tabelle angebracht und in Betriebsposition ist. Nie ohne Zutaten betreiben.

Position		Zubehör
1		
2		
3		
4		Platzieren der Rührschüssel Einsetzen von Knethaken, Schlag- und Rührbesen
5		Zugeben von großen Verarbeitungsmengen

Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen

ⓘ **Hinweis:** Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.

Um das Gerät für den Betrieb mit Knethaken ❶, Schlag ❸ und Rührbesen ❷ vorzubereiten, bitte wie folgt vorgehen:

- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild Ⓐ).
- Rührschüssel ❻ einsetzen. Sockel der Rührschüssel ❻ muss in den Aussparungen ⓱ am Gerät stecken.
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 1 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild Ⓐ).
- Drehschalter ⓮ auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb ⓰ in Parkposition stehen bleibt (Bild Ⓑ). Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Parkposition bereits erreicht.
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild Ⓐ).
- Je nach Aufgabe Knethaken ❶, Schlag ❸ oder Rührbesen ❷ bis zum Einrasten in den Antrieb ⓰ einstecken.

ⓘ **Hinweis:** Der Knethaken ❶ ist mit einem Teigabweiser ausgestattet. Den Teigabweiser drehen, bis der Knethaken ❶ einrasten kann (Bild Ⓒ).

- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel ❻ einfüllen.

ⓘ **Hinweis:** Beachten, dass während des Knet , bzw. Rührvorgangs der Teig in der Rührschüssel an Masse zunimmt, oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“ beachten.

- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und Schwenkarm ⓯ bis kurz vor die Betriebsposition 1 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild Ⓐ), aber noch nicht einrasten lassen.
- Deckel auf die Rührschüssel ❻ schieben.
- Schwenkarm ⓯ das letzte Stück in die Betrieb sposition 1 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) einrasten lassen, so dass der Deckel fest sitzt.
- Drehschalter ⓮ auf die gewünschte Stufe stellen.

⚠ **Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!**
Während des Betriebes nie in die Rührschüssel ❻ greifen.

Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs ⓰ wech seln! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb ⓰ kurze Zeit nach. Das Gerät darf nur genutzt wer den, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.
Im Fehlerfall Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Zutaten nachfüllen
- Gerät am Drehschalter ⓮ ausschalten.
- Drehschalter ⓮ auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb ⓰ stehen bleibt (Bild Ⓑ).
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und Schwenkarm ⓯ ein wenig anheben.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und Schwenkarm ⓯ in Betriebsposition 5 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen.
- Zutaten einfüllen.

Nach der Arbeit
- Gerät am Drehschalter ⓮ ausschalten.
- Drehschalter ⓮ auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb ⓰ stehen bleibt (Bild Ⓑ).
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und Schwenkarm ⓯ ein wenig anheben.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und Schwenkarm ⓯ in Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen.
- Zubehör aus dem Antrieb ⓰ nehmen.
- Rührschüssel ❻ entnehmen.
- Alle Teile reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Arbeiten mit Durchlaufschnitzler

ⓘ **Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass sich am Schwenkarm ⓯ weder Knethaken ❶, Schlag ❸ oder Rührbesen ❷ befinden.

Um das Gerät für den Betrieb mit Durchlaufschnitz ler ❼ vorzubereiten, bitte wie folgt vorgehen:
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild Ⓐ).
- Rührschüssel ❻ einsetzen. Sockel der Rührschüs sel ❻ muss in den Aussparungen ⓱ am Gerät stecken.
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 1 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen.
- Antriebsschutzdeckel für den Durchlaufschnitzler ❼ entfernen (Bild Ⓓ).
- Durchlaufschnitzler ❼ in die Antriebsöffnung einstecken (Markierung „Punkt“ am Durchlauf schnitzler ❼ auf Markierung „Pfeil“ am Schwenkarm ⓯) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Markierung „Schloss“ am Durchlaufschnitzler ❼ auf Markierung „Pfeil“ am Schwenkarm ⓯).
- Die Antriebswelle ⓾ einsetzen.
- Je nach Aufgabe Schneid ⓫, Raspel ❾ oder Reibscheibe ❽ auf die Antriebswelle ⓾ des Durchlaufschnitzlers ❼ aufsetzen.
- Deckel mit Stopfer ⓬ auf den Durchlaufschnitz ler ❼ aufsetzen und verriegeln.
- Drehschalter ⓮ auf gewünschte Stufe stellen.

ⓘ **Hinweis:** Nicht zu viele Zutaten in den Durchlaufschnitzler ❼ drücken. Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“ beachten.

- Zutaten durch den Einfüllschacht mittels Stopfer ⓬ einfüllen.

⚠ **Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!**
Niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht stecken, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
Zutaten nur mit Stopfer einfüllen.
Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs ⓰ wechseln! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb ⓰ kurze Zeit nach. Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind. Im Fehlerfall Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Nach der Arbeit
- Gerät am Drehschalter ⓮ ausschalten.
- Durchlaufschnitzler ❼ gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Durchlaufschnitzler ❼ demontieren und alle Teile reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Arbeiten mit Mixer

⚠ **Verbrühungsgefahr!**
Heiße Flüssigkeiten auf eine handwarme Temperatur (ca. 30 40°C) abkühlen lassen, bevor diese in den Mixer ❹ eingefüllt werden.

Um das Gerät für den Betrieb mit Mixer ❹ vorzubereiten, bitte wie folgt vorgehen:
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 3 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen (Bild Ⓕ).
- Mixer ❹ aufsetzen (Markierung am Sockel auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Bild Ⓖ).
- Zutaten einfüllen.
  Maximalmenge: 1 Liter;
  schäumende Flüssigkeiten maximal 0,5 Liter;
  optimale Verarbeitungsmenge fest: 50 100 g.

ⓘ **Hinweis:** Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“ beachten.

- Deckel mit Trichter aufsetzen und fest drücken, so dass der Deckel einrastet.
- Drehschalter ⓮ auf gewünschte Stufe stellen.

⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!**
Nie in den aufgesetzten Mixer ❹ greifen! Mixer ❹ nur bei Stillstand der Messer abnehmen/aufsetzen! Den Mixer ❹ nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.
Im Fehlerfall Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Zutaten nachfüllen
- Gerät am Drehschalter ⓮ ausschalten.
- Taste am Griff des Mixers ❹ drücken (Bild ❶), Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen

oder
- Trichter um 90° drehen und herausnehmen. Feste Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung einfüllen

oder
- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach der Arbeit
- Gerät am Drehschalter ⓮ ausschalten.
- Mixer ❹ im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Hinweis: Mixer ❹ am besten sofort nach Gebrauch reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Reinigen und Pflegen

Gefahr durch elektrischen Schlag!
Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen! Anson sten besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

Warnung: Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Achtung!
Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Diese beschädigen die Oberfläche des Gerätes!

Hinweis: Das Gerät und alle benutzten Teile immer direkt nach dem Gebrauch reinigen, um ein Antrocknen der Lebensmittel zu verhindern.

Hinweis: Bei der Verarbeitung von farbstoff reichen Lebensmitteln, wie zum Beispiel Karotten, können sich die Kunststoffteile verfärben. Diese Verfärbungen mit ein wenig Speiseöl entfernen.

Gerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
Gerät anschließend vollständig trocknen.

Achtung!
Antriebsschutzdeckel nicht in der Spülmaschine reini gen! Das führt zu irreparablen Schäden an den An triebsschutzdeckeln. Diese im warmen Wasser mit et was Spülmittel reinigen und vor der erneuten Benutzung gut abtrocknen!

Rührschüssel mit Deckel ❻, Durchlaufschnitzler ❼, Deckel mit Stopfer ⓬ und Zubehörteile rei nigen
Alle Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel ❻, den Durchlaufschnitzler ❼ und den dazugehörigen Deckel mit Stopfer ⓬ im warmen Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste entfernen. Mit klaren, warmen Wasser abspülen und trocknen.

Die Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel ❻, der Durchlaufschnitzler ❼ und der dazugehörige Deckel mit Stopfer ⓬ sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!

Mixer reinigen
Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!
Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

Achtung!
Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Zur Reinigung, Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer ❹ geben.
Deckel mit Trichter aufsetzen und fest drücken, so dass der Deckel einrastet.
Mixer ❹ für einige Sekunden einschalten.
Spülwasser ausschütten und Mixer ❹ mit klaren, warmen Wasser ausspülen. Eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste entfernen.
Der Mixer ❹ ist nicht zur Reinigung in der Spülma schine geeignet. Das Reinigen in der Spülmaschine führt zu irreparablen Schäden am Mixer ❹.

Fehler beheben

Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:
Das Gerät ist überhitzt und die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.

- Drehschalter ⓮ auf 0 stellen.
- Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät 15 Minuten abkühlen lassen.
- Ist das Gerät nach den 15 Minuten noch nicht vollständig abgekühlt, wird es nicht angehen.
- Weitere 15 Minuten warten und erneut einschalten.

Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

- Überprüfen, ob sich der Netzstecker in der Steckdose befindet.
- Überprüfen, ob die Antriebsabdeckungen für Mixer ❹ und Durchlaufschnitzler ❼, die Rühr schüssel ❻ und der Deckel richtig eingesetzt und eingerastet sind.
- Überprüfen, ob sich der Schwenkarm ⓯ in der jeweils erforderlichen Betriebsposition befindet (siehe Kapitel „Betriebspositionen").

Sollten die beschriebenen Maßnahmen keine Abhilfe schaffen, ist das Gerät defekt. Gerät von einer qualifizierten Fachwerkstatt oder dem Kundenservice reparieren lassen.

Entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungs einrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie & Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantie fall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zer brechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behand lung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service Niederlas sung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und repa rierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantie zeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) Service Deutschland
Tel.: 01805772033
(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E Mail: kompernass@lidl.de
IAN 66569

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E Mail: kompernass@lidl.at
IAN 66569

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 66569

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D 44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Empfohlene Füllmengen

Aufsatz	Zubehör	Lebensmittel	Menge	Zeit	Stufe
		Saft	400 g Zutaten + 600 ml Wasser	30 sek.	3, 4
		Nüsse Mandeln	100 g	20 sek.	3, 4
		Eiswürfel	110 g	10 sek.	3, 4
		Flüssigkeiten	1000 ml	10 sek.	3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *1	25 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *2	50 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g	25 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *1	25 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *2	40 sek.	2, 3, 4
		Hefeteig	500 g Mehl, 1 Ei, 80 g Öl (Raumtemperatur), 80 g Zucker, 200 – 250 ml warme Milch, 25 g Frischhefe oder 1 Paket Trockenhefe, 1 Prise Salz *3	1. Rührvorgang: 2 min.	1
				2. Rührvorgang: 10 min.	2
		Spritzgebäckteig	125 g Butter (Raumtemperatur), 100 – 125 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 250 g Mehl *4	1. Rührvorgang: 30 sek.	1
				2. Rührvorgang: 6 min.	2, 3, 4
		Eischnee	8 Eiweiße	2 3 min.	4

*1: Verwenden Sie die grobe Seite der Raspel bzw. Schneid Wendescheibe.

*2: Verwenden Sie die feine Seite der Raspel bzw. Schneid Wendescheibe.

*3: Die Höchstmenge für Hefeteig beträgt das 1,5 fache des angegebenen Rezeptes.

*4: Die Höchstmenge für Spritzgebäckteig beträgt das 1,5 bis 2 fache des angegebenen Rezeptes.